Wołowina pieczona

data aktualizacji: 2020.04.21 autor: Redakcja



Składniki: 1 – 1,5 kg wołowiny bez kości, 3-4 goździki, 2 liście laurowe 2-3 ziarna jałowca, 2-3 ziarna pieprzu, 2-3 ziarna ziela angielskiego. Mieszanka przypraw – po łyżeczce cynamonu, imbiru, słodkiej papryki oraz pół łyżeczki gałki muszkatołowej. Opcjonalnie – łyżeczka soli zmiękczającej. Duża marchewka i duża cebula – obrane i przekrojone na pół, mąka, olej
Przygotowanie: Mięso opłukać, wyciąć ewentualnie błony, nasmarować solą zmiękczającą (nie jest konieczne) oraz mieszanką przypraw. Przykryć i odstawić w chłodne miejsce na kilka godzin. Nagrzać na patelni tłuszcz i obsmażyć oprószoną mąką wołowinę. Włożyć do rękawa do pieczenia obsmażone mięso, ziarna pieprzu, ziela angielskiego, jałowca, goździków, liście laurowe oraz cebulę i marchewkę. Dodać trochę wody lub wina czerwonego. Wylać z rękawa powstały sos i go zredukować lub zagęścić mąką. Doprawić, dosolić. Wycinać grube kotlety. Podawać z ziemniakami i warzywami, polane sosem. Piec w rękawie 1,5 do 2 godzin (zależy od wielkości mięsa) w temperaturze 180-190 st. C

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/35335-wolowina-pieczona